



XVII CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN (SLAN)

NUTRICIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

8-12 noviembre 2015 / Punta Cana, República Dominicana
www.slan2015.com



SLAN

Sociedad Latinoamericana de Nutrición



Libro de comunicaciones

CO105 Ciencia y tecnología de los alimentos COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE PASTAS DE VEGETALES TIPO ADEREZOS

Emilia Elisabeth Raimondo^{1,2}, Alejandro David Gascón¹, María Cecilia Llaver², Gladys Dipi¹, María Rosa Furlani¹, Daniel Gustavo Flores², Silvia Farah¹, Sol Di Giuseppe¹, Analía Santi¹, Edgar Cerchia¹

1. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina
2. Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina
3. Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Buenos Aires, Argentina

Dado la importancia del consumo de vegetales por los beneficios a la salud que aportan, se decidió desarrollar alimentos a base de vegetales a fin de incrementar su ingesta. Establecer la composición nutricional de pastas a base de vegetales, tipo aderezos. Se desarrollaron pastas de pimientos, berenjenas, pepinos, espárragos, garbanzos, porotos negros y porotos colorados, con diferentes especias y adicionado con aceite de girasol, y en la otra variante con aceite de oliva, de alto y medio contenido de sodio. Cada tipo de pasta se realizó por triplicado. En todos los casos se adicionó ácido cítrico csp pH 4 y se esterilizó a baño maría hirviendo. A los productos terminados se les realizó análisis nutricional completo, por quintuplicado, perfil de ácidos grasos por cromatografía gaseosa y análisis de minerales por espectrofotometría de absorción atómica. Los datos fueron analizados por el programa estadístico Infostat. Se determinó aceptabilidad por análisis sensorial. Del análisis resultó que el contenido de grasas monoinsaturadas varió de 0,46g/g (espárragos) hasta 5,27g/g (garbanzos) al formularse con aceite de girasol, incrementándose de 2,12 g/g (espárragos) hasta 20,67g/g (garbanzos) al sustituirlo por oliva. Los carbohidratos variaron de 3,22 g% para los espárragos hasta 25,5 g% para los porotos colorados. Las proteínas de 0,66 g% para los pepinos hasta 9,7g% para los garbanzos. El sodio en todos los casos fue elevado, por el agregado de sal a la preparación, el cual se pudo reducir en un 50% incrementando el contenido de especias. Se logró elaborar pastas vegetales envasadas tipo aderezo, de diferente perfil lipídico, con alto y medio contenido de sodio resultando una buena opción para incorporar vegetales a la dieta. De los 100 encuestados el 95% las calificó como muy buenas a excelentes, siendo las pastas con mayor puntuación las de garbanzos, pepinos y pimientos.

CO106 Ciencia y tecnología de los alimentos BIOACCESIBILIDAD DE MINERALES NUTRIENTES EN ACEITUNAS DE MESA NEGRAS OXIDADAS

Antonio Lopez-Lopez¹, Jose Maria Moreno-Baquero¹, Antonio Higinio Sanchez-Gomez¹, Antonio Garrido-Fernandez¹

1. Instituto de La Grasa (CSIC), Sevilla, España

Las aceitunas de mesa constituyen un alimento fermentado con una gran aceptación a nivel internacional. Su proceso de elaboración tiene lugar en salmuera con una concentración en el equilibrio de aprox. 50g NaCl/L. Todas las soluciones usadas durante su procesado son acuosas lo que provoca una difusión de los minerales de la pulpa a la salmuera, excepto el Na cuya difusión ocurre en sentido inverso. A pesar de estas pérdidas, los contenidos en algunos minerales permanecen elevados en los productos finales. Las concentraciones de minerales pueden ser declaradas en el etiquetado nutricional de los alimentos. Los estándares de la FDA y EU incluyen ingestas diarias de referencia para estos minerales. Sin embargo, los contenidos totales en aceitunas de mesa no proporcionan al consumidor información sobre el valor que poseen como fuente de dichos minerales. La determinación de sus bioaccesibilidades, definidas como las proporciones de los minerales nutrientes convertidos en sus formas solubles, permite una evaluación de la ingesta efectiva de los mismos. El estudio de la bioaccesibilidad de los minerales nutrientes en aceitunas negras oxidadas se ha realizado, por primera vez, empleando dos métodos de mineralización y la técnica de Crews con y sin lavado post-digestión. El método de mineralización tuvo un efecto limitado sobre los resultados. Un lavado post-digestión reveló diferentes grados de unión entre los minerales y la pulpa de la aceituna, aumentando la estimación de la bioaccesibilidad para el Na, K, Mg e Fe y no tuvo efecto para el Ca y P. Basados en los datos obtenidos, la contribución actual estimada de las aceitunas negras oxidadas a la ingesta diaria de referencia, por 100 g de pulpa, para Fe y Na fueron relevantes (20-23% y 10-28% respectivamente).

CO107 Ciencia y tecnología de los alimentos EFFECTS OF COOKING TECHNIQUES ON ANTIOXIDANT CAPACITY OF KALE AND RED CABBAGE

Daniella Carisa Murador¹, Veridiana Vera De Rosso¹

1. Universidade Federal de São Paulo, Brazil

A diet rich in fruits and vegetables can be associated with delay of the aging process and a decreased risk of developing chronic diseases, because of their antioxidant powder. The methods used to evaluate the antioxidant capacity can be classified according to the mechanism of deactivation of reactive species, which is based on electron transfer (ET) or hydrogen atom transfer (HAT). Many chemical in vitro methods are commonly used, however, the cellular antioxidant capacity assay consider the absorption, distribution and metabolism of the antioxidant compounds in cellular level. The antioxidant compounds are susceptible to losses, so in relation to vegetables that are usually consumed after having been submitted to some cooking process, it is still important to consider the way to prepare them. Thus, the aim of this work was to investigate the effects of different home cooking techniques (boiling, steaming, and stir-frying) on kale and red cabbage, evaluating the antioxidant capacity by the methods of ABTS (ET-based assay), ORAC (HAT-based assay) and the cellular antioxidant capacity assay (CAC). The ABTS assay was conducted applying ABTS radicals, while in the ORAC and CAC assays were used the peroxyl radicals. In relation to the kale, the steaming technique implied in significant increases on antioxidant capacity levels, in all the evaluated methods (186.9% p

CO108 Ciencia y tecnología de los alimentos TEOR DE FIBRA DIETÉTICA EM HORTALIÇAS ORGÂNICAS CONSUMIDAS NO BRAZIL

Verona Borges Ferreira², Thadia Turon Costa da Silva¹, Silvia Regina Magalhães Couto Garcia¹, Armando Ubirajara Oliveira Sabaa Srur²

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil
2. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brazil

O objetivo do trabalho foi comparar os teores de fibra solúvel (FS), insolúvel (FI) e total (FAT) de cenoura, brócolis, couve e repolho orgânicos cultivadas no inverno e verão, com valores propostos em tabela de composição Brasileira de alimentos para hortaliças convencionais. As hortaliças foram cultivadas na região serrana do Rio de Janeiro, Brazil e estão entre as de maior consumo, com relevância nutricional no Brazil, principalmente no que se referem às fibras, vitaminas e minerais (IBGE, 2011). A FAT foi calculada pelo somatório das frações FS e FI e os resultados foram expressos em g de fibras por 100g de amostra (IAL, 2005). Os resultados revelam predominância da porção de FI em todas as hortaliças e não apresentaram diferença significativa ao nível de $p < 0,05$ entre as duas estações climáticas. Sendo os valores de FS, no inverno e verão respectivamente: $0,43 \pm 0,04$ e $0,51 \pm 0,01$ (cenoura), $0,54 \pm 0,08$ e $0,76 \pm 0,14$ (brócolis), $0,47 \pm 0,05$ e $0,55 \pm 0,02$ (couve), $0,23 \pm 0,05$ e $0,32 \pm 0,04$ (repolho). E de FI, inverno e verão respectivamente: $1,21 \pm 0,06$ e $1,08 \pm 0,09$ (cenoura), $2,47 \pm 0,36$ e $1,88 \pm 0,04$ (brócolis), $1,59 \pm 0,11$ e $1,41 \pm 0,00$ (couve), $1,34 \pm 0,08$ e $1,17 \pm 0,12$ (repolho). Os valores médios de FAT foram $1,61g$ (cenoura), $2,82g$ (brócolis), $2,01g$ (couve) e $1,54g$ (repolho), resultados expressivos diante da recomendação de consumo para adultos de $14 g/1000$ Kcal (ADA, 2008). No entanto, os teores de FAT de hortaliças convencionais foram maiores aos observados, sendo $3,2g$ para cenoura, $2,9g$ para brócolis, $3,1g$ para couve e $1,9g$ para repolho (UNICAMP, 2011). Logo, o clima não interferiu no teor de fibra das hortaliças orgânicas apesar de todas apresentarem valores menores que as hortaliças convencionais.



**XVII CONGRESO
LATINOAMERICANO
DE NUTRICIÓN (SLAN)**

NUTRICIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

8-12 noviembre 2015 / Punta Cana, República Dominicana
www.slan2015.com



CERTIFICADO DE COMUNICACIÓN ORAL

Certificamos que la comunicación oral titulada

**BIOACCESIBILIDAD DE MINERALES NUTRIENTES EN ACEITUNAS DE MESA NEGRAS
OXIDADAS**

ha sido presentada en el

XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

cuyos autores son

Dr. Antonio Lopez-Lopez

D. Jose Maria Moreno-Baquero

Dr. Antonio Higinio Sanchez-Gomez

Dr. Antonio Garrido-Fernandez

Evento organizado por la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN),
el cual tuvo lugar en Punta Cana, República Dominicana, del 8 al 12 de noviembre de 2015.

Punta Cana, noviembre de 2015

Dra. María Nieves García Casal
Presidenta Congreso SLAN

Dra. Liseti Solano Rodríguez
Coordinadora Comisión Científica



SLAN

Sociedad Latinoamericana de Nutrición

